

Artikelbezeichnung

Polnische spezial Stg. ca. 2,0 kg

Fleischwurst im Heißrauch gegart
lose

Artikelbeschreibung

Standardwurst in Spitzenqualität über aromatischem Buchenholz im Heißrauch gegart (gebraten) und sorgsam unter speziell abgestimmten Klimabedingungen gut abgetrocknet. Polnische Spezial, die klassische heißgeräucherte Meisterwurst mit urtypischem Geschmack aus magerem Fleisch und kernigen Speckstücken.

Geschmack

Hoher Magerfleischanteil, edle Gewürze und kerniger Speck verleihen dieser traditionsreichen Wurst ihren urtypischen, abgerundeten, vollen, leicht rauchigen, rustikalen Charakter.

Zutaten (lt. LMIV in absteigender Reihung / +Quid)

Schweine- und Rindfleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (enthält SENF), Gewürzextrakte (enthält SELLERIE), Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Geschmacksverstärker: Mono-Natriumglutamat, Stabilisator: Triphosphate, Rauch. Nicht essbare Wursthülle.

QUID

100g werden hergestellt aus 129g Fleisch.

Mindesthaltbarkeit:	42	Tage
Restlaufzeit (ab Anlieferung)	40	Tage

Lagerbedingungen:
Ungekühlt lagerfähig; nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen

Verwendungszweck:
Nach dem Schälen sofort verzehrbar

Intrastat-Nummer:	16010099
--------------------------	----------

Glutenfrei	Laktosefrei
-------------------	--------------------

Nährwertangaben (durchschnittlich in 100g)	
Energie	1262 kJ/ 304 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,6 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	22 g
Salz	2,9 g

Mögliche allergieauslösende Stoffe:

Allergen	direkt	Spuren	Allergen	direkt	Spuren
Glutenhaltiges Getreide / Erzeugnisse			Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse		
Eier und Eierzeugnisse			Sellerie und Erzeugnisse	X	
Fisch und Fischerzeugnisse			Senf und Senferzeugnisse	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			Sesamsamen und Sesamerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse			Schwefeldioxid und Sulfite von über 10 mg/kg		
Lupinen und Lupinenerzeugnisse			Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		

Direkt ... direkte Zugabe (Rezepturbestandteil)

Spuren ... indirekte Zugabe über zusammengesetzte Lebensmittel oder Gewürz- / Zusatzstoffmischung

Mikrobiologische Grenzwerte am Ende der Haltbarkeit:

Aerob mesophile Gesamtkeimzahl (KbE/g)	2.000.000	Listeria monocytogenes (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g
Lactobacillen (KbE/g)	2.000.000	Salmonellen (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g
Enterobacteriaceen (KbE/g)	< 100	EHEC (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g

Die von der Firma Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten hergestellten Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischer und österreichischer Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX-Kapitel B14 (Fleisch und Fleischwaren) und der LMIV, hergestellt. Die Fa. Wiesbauer verarbeitet keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. Demnach besteht für die Fa. Wiesbauer auch keine Kennzeichnungspflicht gentechnisch veränderter Lebensmittel gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003. Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Verordnungen EG 1935/2004, EG 10/2011 und EG 2023/2006. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Technische Daten

EVE = Endverbrauchereinheit LE = Liefereinheit	EVE	LE1	LE2
Artikelnummer	209		
Stück	1		
Gewicht	ca. 2,0 kg		
Verpackungsart	lose		
Bestell-EAN / EAN-13	9002668002090		
AT Gewichts-EAN	2100209 + Gewicht		
DE Gewichts-EAN	280209 + Gewicht		
EAN-128	99002668002093		
Maße (L / B / H in cm)	36 / 7,5 / 7,5		
Liefereinheit E2-Kiste	8 Stk		
Lagen-/Palettenfaktor	32 / 160 Stk		

Die von der Firma Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten hergestellten Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischer und österreichischer Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX-Kapitel B14 (Fleisch und Fleischwaren) und der LMIV, hergestellt. Die Fa. Wiesbauer verarbeitet keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. Demnach besteht für die Fa. Wiesbauer auch keine Kennzeichnungspflicht gentechnisch veränderter Lebensmittel gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003. Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Verordnungen EG 1935/2004, EG 10/2011 und EG 2023/2006. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.